

☆農産物加工実習室の利用例〈川崎市女性農業担い手の会『あかね会』の事例〉

農産物加工実習室の利用事例として、市内女性農業者で構成する団体『あかね会』が調理実習に利用した事例をご紹介します！

【平成 29 年 5 月 2 日 水煮したタケノコの真空包装、タケノコや春野菜を使った調理実習】



皆さんで持ち寄ったタケノコ



水煮開始



茹で上がったタケノコ
をピーラーで下処理



真空パック詰め



蒸し器を使用して殺菌



蒸しパンの準備



蒸しパンの完成



タケノコを使ったピザ
の準備



タケノコと春野菜のピザ完成



あかね会の皆さん

【平成 30 年 5 月 21 日 小梅のカリカリ梅加工実習】



作り方の予習中。神奈川県の方が講師として
レクチャーしてくださいました。



小梅の下処理中です。



梅酢を煮ています。右が白い梅酢で、左が赤い
梅酢です。赤い方は、しその葉で色をつけてい
ます。



梅を漬けて保存するところです。しばらくした
ら、塩を足して攪拌します。